

轻食食品包装扁平化设计风格及“国潮”趋势

Flat design style and “National tide” trend in light food packaging

徐海波 吴余青

XU Hai-bo WU Yu-qing

(湖南师范大学美术学院, 湖南 长沙 410000)

(School of Arts, Hunan Normal University, Changsha, Hunan 410000, China)

摘要:分析了轻食食品市场现状,阐述了轻食食品包装扁平化设计风格与表现形式,提出“国潮”文化契合轻食食品市场新生代消费者的审美取向,展望了轻食食品包装设计过程中“国潮”文化与扁平化设计风格的融合趋势。

关键词:轻食;包装设计;扁平化设计;国潮

Abstract: Analyzed the current situation of the light food market, expounded the flat design style and expression of light food packaging, proposed that the “national tide” culture fits the aesthetic orientation of the new generation of consumers in the light food market, and looked forward to the light food market. The integration trend of “national tide” culture and flat design style in the packaging design process.

Keywords: light food; packaging design; flat design; national tide

1 面向新生代的轻食市场

毋庸置疑,改革开放 40 多年来中国食品市场的发展变化与国民经济飞速发展的历程是相伴相生的。中国消费者对食品的需求从吃饱到吃好,再进展为如今的吃得健康,健康、养生、个性化营养成为大多数有着一定科学素养的消费者的终极选择^[1]。在信息爆炸时代成长的新生代,涵盖 90 后 00 后,在看似自私、叛逆和放纵的表面下,比父辈更为从容、理性、务实,接受教育的程度更高,在极力彰显个性的同时,更尊重生命,对生活要求更高^[2]。他们往往“熬最长的夜,买最贵的保健品”,推崇无糖、低糖又喜欢软糖,注重健康养生却自我评价低,这种处在矛盾与焦虑中的养生观,被戏称为“朋克养生”。中医养生、个性化营养、天然绿色已成为他们的关注热点。在选购食品过程中,他们更注重食品的养生功效和营养均衡,同时,也不会放弃对口味(可口、美味)的追求,

以及对食品包装的个性化选择。于是,轻食市场应运而生。

关于“轻食”至今没有一个明确的、权威的定义。究其来源,有说是来自日本便利店所贩卖的沙拉、饭团、关东煮等一类简单加工的便利食品;有说是源于 17 世纪英国贵族圈盛行的下午茶中的点心,以及法式下午茶的三明治,还有把中国广东的早茶也列为轻食行列。总结一下,可以发现轻食并非某一种特定食品,而是一种食品加工的形态,多采用绿色原材料、烹饪方式简约、保持原始风味、营养均衡的食品。目前基本上认同轻食是一种口味原始清淡、低热量、营养健康、可满足口欲而没有营养负担的食品,消费指向“低糖、低盐、低脂、低热量、低碳水、高纤维”。市面上常见的多为果蔬材料、低脂肉类(鸡胸脯肉为主)、燕麦等谷物杂粮,其中,以代餐粉、蛋白棒居多。随着近几年的发展,以植物蛋白为原料的“人造肉”“零糖零卡零脂高元气”饮料也在轻食市场异军突起。

随着“零糖零卡零脂”的旗帜渐行渐远,轻食开始向添加更多不同的活性成分以满足消费者不同功能的健康需求迭代升级,消费者开始关注一些具有特定营养补充剂或具有营养干预功效的食品,这些功能性食品中多添加各类维生素、药食同源的东方草本植物成分以及益生菌等,形态上有代餐粉、重组米、果冻、软糖等。

2 轻食食品包装的扁平化设计风格

不可否认,这是一个“看脸”的时代,追求个性、崇尚自我、追崇潮流的新生代比父辈更为注重颜值,作为轻食市场的主要消费人群,他们在选择轻食的过程中将包装的价值提升到等同甚至超越产品质量的地位。面对新生代的轻食食品企业敏锐地抓到了这个消费群体对包装时尚感、个性化、先锋性的情感需求,纷纷在包装的时尚潮流、文化个性上进行了设计创新与大胆尝试,呈现出扁平化包装设计风格。

扁平化设计核心理念是去除冗余,变厚重为轻薄,变繁杂为简洁,是国际主义平面设计风格、包豪斯风格、极

基金项目:湖南省社科基金项目编号(编号:20YBA171)

作者简介:徐海波,男,湖南师范大学硕士研究生。

通信作者:吴余青(1970—),女,湖南师范大学教授,博士。

E-mail: 123076857@qq.com

收稿日期:2021-10-12

简主义的综合表现形式,主要强调抽象、简约与符号化,其目的是追求信息高效、清晰的传达,符合现代人追求技术感、理性气质的审美取向。目前轻食食品的包装扁平化设计风格的俯拾皆是^[3]。

(1) 包装设计界面层级更简单清晰,主题信息突出,多采用清晰度高的无衬线字体,用色简单,视觉效果简约轻快。

(2) 轻食食品包装设计上基本摒弃了实物照片的运用,代之以符号化或手绘卡通图案表现,达到拟人化、稚趣、轻松的传播效果(如图 1)。

(3) 色彩是包装视觉体系的第一元素^[4]。轻食食品包装在色彩搭配上多选用明亮柔和的颜色,追求自然、细腻的色调,以低饱和度的色系为主。如自带少女气息的马卡龙色,过渡色系的糖果色、水果色等,给人温润舒适或甜蜜的感受。也有采用高饱和度的专色,强调品牌的个性,提高产品的辨识度(如图 2)。金属的柔和渐变以及全息技术也开始在轻食食品包装上出现。

(4) 极简主义风格也在用色丰富的轻食包装中独树一帜,通常采用最简练的线条与颜色甚至包装材料的原色,表现出极度的简练与克制,因此被戏称为“性冷淡风”(如图 3),这类产品往往令人沉思,有着极高的辨识度。

(5) 抽象的几何图形融入精确计算的“欧普艺术风格”,结合明亮的色彩,也给轻食食品包装带来魔幻般强烈的视觉效果,凸显了品牌特性(如图 4)。

3 轻食食品包装的“国潮”文化发展趋势

3.1 “国潮”:用时尚潮流解读中国故事

关于“国潮”的定义至今莫衷一是。一种说法是指近年来潮牌文化通过与中国传统文化、本土文化的碰撞与



图 1 手绘插画的运用

Figure 1 Application of hand-drawn illustration



图 2 高辨识度的蓝色运用

Figure 2 Application of highly recognisable blue



图 3 极简主义设计风格

Figure 3 Minimalist design style



图 4 欧普艺术风格的包装设计

Figure 4 Package design of Op art style

结合,衍生出的具有中国文化特色的时尚风潮与品牌格调^[5]。著名产品设计师潘虎则进一步诠释了“国潮”,他认为:在现代时尚消费文化语境下,“国潮”风格指以中国本土文化为基础,通过独特的画面风格以及中国元素符号的特色化表现,所形成的特定艺术风格。“国潮”风格也带来了潮流文化与民族文化的相遇,使中国本土文化获得了一种全新化的风格表达方式^[6]。一言以蔽之,“国潮”就是用时尚潮流讲述中国故事,实现个性时尚与中国文化元素的完美融合,是中国传统文化与本土文化的创新化传播模式。

3.2 新生代的“国潮”情节与中国情怀

作为新兴的亚文化潮流,“国潮”脱胎于美国的街头文化、嘻哈文化,以及“韩流”等。所有的亚文化都是区别于主流文化的,由年轻一代挑战传统主流文化的严肃、古板而产生的,充满了个性、叛逆与先锋性。

“国潮”文化的形成有着其必然的社会意义。首先是这些 90 后、00 后的新生代群体从小生活在物质丰富的改革开放红利期,接受了系统的学校教育,对国外文化与社会了解途径畅通,因此具备了比父辈更开阔的国际视野、更理性的深层思考。其次,随着中国国力提升,经济崛起,赋予了他们强烈的民族自豪感。其三,2011 年起,中国政府一直致力于建设“文化强国”的长远战略目标,源于 5 000 年传统文化的民族自信开始焕发出勃勃生机,并向全世界展示着其“兼容并蓄”的人文精神。时代的发展,唤醒了新生代对故园的情愫,开始了对中国传统文化的回眸、凝视与反思。可以说,“国潮”风尚就是新生代中国青年的家国情怀的时尚诠释,具有“国潮”风格的食物包装设计无疑契合了当代青年对时尚的情感需求。

3.3 “国潮”文化设计的误区

随着“国潮”风格的滥觞,一些设计师对“国潮”文化的理解趋于片面化,简单地将“国潮”设计风格曲解为传统元素的堆积与拼贴^[7]。就此,潘虎^[6]警醒设计界:国潮不是简单的元素堆砌,而是源于内心的对传统文化、本土文化的感悟,以及相应的文化元素在产品包装中的应用与传达。设计者应该通过设计创新手法解析中国传统文化元素精神、文化艺术形式,传递现代社会人民的生活理念和情感诉求。将设计注入灵魂,把生活融入设计。

就轻食食品包装设计而言,目前也有品牌开始尝试了“国潮”文化的融入,如“李子柒”“每日鲜语”等。但相当多轻食食品忽视了包装风格与产品品质的协调性,简单添加一些东方草本植物成分,就把产品包装成“国潮”“传统中医养生”概念,这样的产品看似红火却危机四伏。

4 轻食包装的“国潮”风转型案例

通过对轻食食品市场的调研,笔者发现一家来自广东的“Pandalulu”轻食品牌值得关注。该品牌产品由中国功能性食品学科创始人、华南理工大学教授郑建仙设计,主打“君臣佐使”的传统中医治未病理念,以药食同源的草本植物及谷物杂粮为原料,辅以现代精萃技术,创新性推出了针对新生代群体中常见的失眠、青春痘、眼睛干涩、便秘、肥胖、肌肤粗糙等健康痛点的系列食品,在众多“网红”轻食中以罕见的“技术流”开始崭露头角。

该品牌前期的产品包装设计思路沿袭了扁平化设计风格(见图5上)。色彩采用饱和度较高的颜色,提炼心叶子图案为设计主要元素(产品也做成透明的心叶子形状),作为统一的设计亮点,传递产品的健康理念,并与包装主色形成撞色感;插卡形式与信封盒型均增加了包装设计的创意性。整体上看,过高的色彩饱和度易产生视觉疲劳感,整体包装缺乏辨识度、时尚感,包装结构不稳。

新包装设计思路结合医方的编排逻辑做陈列,通过归纳具有象征意义的几何图形传递品牌调性,加固品牌对外的视觉认知度。塑造出属于 Pandalulu 自己的国风观感(如图5下)。

(1) 色彩上,同样采用古典国风色系,分别为酡红、秋香、绀青、绿沈。中国古典色彩是构成中国古典美的重要元素,这些色彩沉稳典雅、内敛简约,厚重中透着柔美,高贵又不张扬,让人沉浸于深厚的历史积淀与文化底蕴中。

(2) 图形元素上,均以产品主成分之一为原型,设计带有渐变感的装饰性图案,如蓝色款以主材料蓝莓为原型提炼图形元素。

(3) 食方卡上(包装盒中间的插卡),以古今诗文的体裁结合产品研发理念撰写,传递品牌文化价值,增强了产品的情感体验。插卡还可以作为书签收藏,强调了生态环保理念与品牌价值观。



图5 包装设计转型前后对比

Figure 5 Before and after comparison of packaging design transformation

(4) 包装造型上,摒弃原有的长方信封盒式样,参考中药房的药柜造型,更换为短方抽拉盒,提升精致感,且更贴近食方理念。从可循环利用出发,使用完后盒子可用于收纳日常小物,纸材上增加了触感膜,提升触觉体验。

(5) 细节上,插卡方向考虑了从左到右的分节分段阅读习惯,又与纵向的文字编排形成错落又有趣的视读反差。

Pandalulu 产品包装设计向“国潮”转型是成功的尝试。产品包装以古典色彩烘托竖排的传统诗词,沿用了现代扁平化设计的手法,版面简约、用字清晰而含蓄,契合了传统中医厚重的积淀与五行平衡理论精髓。整体上视觉效果突出又不失细节与韵味,品牌辨识度得以提升。

参考文献

- [1] 刘东波, 周佳丽, 李坚, 等. 营养干预在糖尿病治疗中的研究进展[J]. 食品与机械, 2019, 35(6): 1-11.
LIU Dong-bo, ZHOU Jia-li, LI Jian, et al. Research progress of nutritional intervention in the treatment of diabetes mellitus[J]. Food & Machinery, 2019, 35(6): 1-11.
- [2] 姜澎. “丰裕一代”: 90后学子关键词[N]. 文汇报, 2015-04-28(7).
JIANG Peng. "Fengyu Generation": Key words of post-90s students[N]. Wenhui News, 2015-04-28(7).
- [3] 刘宗明, 李春萍, 陈伟. 基于全生命周期理念的鸡尾酒包装扁平化设计流程[J]. 食品与机械, 2021, 37(4): 129-133, 234.
LIU Zong-ming, LI Chun-ping, CHEN Wei. Flat design process of cocktail packaging based on the whole life cycle concept[J]. Food & Machinery, 2021, 37(4): 129-133, 234.

(下转第187页)

- [9] 叶秀金, 陈英. 离子色谱法测定羟丙基二淀粉磷酸酯中游离磷和总磷的含量[J]. 中国食品添加剂, 2020, 31(12): 79-83.
YE Xiu-jin, CHEN Ying. Determination of free phosphorus and total phosphorus in hydroxypropyl distarch phosphate by ion chromatography[J]. China Food Additives, 2020, 31(12): 79-83.
- [10] 赵改名, 郝红涛, 田玮, 等. 利用质构值对火腿肠进行分级的研究[J]. 食品科学, 2013, 34(7): 28-33.
ZHAO Gai-ming, HAO Hong-tao, TIAN Wei, et al. Research on grading ham sausage using texture value[J]. Food Science, 2013, 34(7): 28-33.
- [11] 任艳艳, 李斌, 商龙臣, 等. 湿热降解对花魔芋魔芋胶/ κ -卡拉胶复配凝胶性能的影响[J]. 食品与机械, 2020, 36(7): 17-22, 54.
REN Yan-yan, LI Bin, SHANG Long-chen, et al. The effect of hydrothermal degradation on the properties of A. guripingensis konjac/ κ -carrageenan compound gel[J]. Food & Machinery, 2020, 36(7): 17-22, 54.
- [12] 张雪, 张震, 邹建, 等. 鹰嘴豆蛋白与卡拉胶互作体系表征及其功能性研究[J]. 食品科技, 2020, 45(12): 245-250.
ZHANG Xue, ZHANG Zhen, ZOU Jian, et al. Characterization and functional study of the interaction between chickpea protein and carrageenan[J]. Food Science and Technology, 2020, 45(12): 245-250.
- [13] 牛海佳, 刘爱国, 刘立增, 等. 刺云实胶与黄原胶复配体系结构及流变性研究[J]. 食品与机械, 2019, 35(11): 34-40, 158.
NIU Hai-jia, LIU Ai-guo, LIU Li-zeng, et al. Texture and rheological properties of compound system of tara gum and xanthan gum[J]. Food & Machinery, 2019, 35(11): 34-40, 158.
- [14] 王革新, 徐捷, 何志勇, 等. 促凝剂及小分子表面活性剂对大豆分离蛋白乳状液凝胶性质的影响[J]. 食品与生物技术学报, 2017, 36(12): 1 269-1 275.
WANG Ge-xin, XU Jie, HE Zhi-yong, et al. Effect of coagulants and small molecular surfactants on gel properties of soy protein emulsion[J]. Journal of Food Science and Biotechnology, 2017, 36(12): 1 269-1 275.
- [15] 鲍佳彤, 宁云霞, 杨淇越, 等. TGase 和 Ca^{2+} 联合作用对未经漂洗的草胡子鲈鱼鱼糜凝胶特性的影响[J]. 食品科学, 2020, 41(14): 50-57.
BAO Jia-tong, NING Yun-xia, YANG Qi-yue, et al. Combined effects of TGase and Ca^{2+} on gel properties of unwashed clarias gariepinus surimi[J]. Food Science, 2020, 41(14): 50-57.
- [16] 杨雪, 冯美琴, 孙健, 等. 淀粉、亚麻籽胶与贮藏温度对火腿肠品质影响的析因试验分析[J]. 食品科学, 2017, 38(13): 1-6.
YANG Xue, FENG Mei-qin, SUN Jian, et al. Effects of starch, flaxseed gum and storage temperature on sausage quality evaluated by factorial design[J]. Food Science, 2017, 38(13): 1-6.
- [17] 李翠芳, 张钊, 王才立, 等. 大豆分离蛋白在面包中的应用研究[J]. 大豆科技, 2020(1): 21-27.
LI Cui-fang, ZHANG Zhao, WANG Cai-li, et al. Study on the application of soybean isolated protein for bread[J]. Soybean Science & Technology, 2020(1): 21-27.
- [18] LI Ling-yun, EASA Azhar Mat, LIONG Min-tze, et al. The use of microbial transglutaminase and soy protein isolate to enhance retention of capsaicin in capsaicin-enriched layered noodles[J]. Food Hydrocolloids, 2013, 30(2): 495-503.
- [19] NONAKA M, TOIGUCHI S, SAKAMOTO H, et al. Changes caused by microbial transglutaminase on physical properties of thermally induced soy protein gels[J]. Elsevier, 1994, 8(1): 1-8.
- [20] 周小玲, 李娜, 张冬生. 高温高湿处理对小麦中蛋白质性质的影响[J]. 食品与机械, 2021, 37(7): 7-13.
ZHOU Xiao-ling, LI Na, ZHANG Dong-sheng. Effects of high-temperature and high-humidity treatment on the properties of the proteins from wheat flour[J]. Food & Machinery, 2021, 37(7): 7-13.
- [21] 孙方达, 赵钜阳, 李媛媛, 等. 大豆分离蛋白、复配胶及变性淀粉对红肠品质影响的研究[J]. 食品工业, 2016, 37(5): 201-205.
SUN Fang-da, ZHAO Ju-yang, LI Yuan-yuan, et al. Study on the effects of soybean protein isolate, complex gum and denaturated starch on quality of red sausage[J]. The Food Industry, 2016, 37(5): 201-205.
- [22] 郑红. 复配胶体对鱼糜制品凝胶强度的影响[J]. 农产品加工, 2017(11): 22-23.
ZHENG Hong. Effect of compound gel on gel strength of surimi[J]. Farm Products Processing, 2017(11): 22-23.
- [23] 刘婷, 胡冠蓝, 何栩晓, 等. 谷氨酰胺转氨酶和脂肪酶的使用量对中式香肠品质的影响[J]. 食品科学, 2014, 35(5): 43-47.
LIU Ting, HU Guan-lan, HE Xu-xiao, et al. Effects of transglutaminase and lipase on the characteristics of chinese sausage[J]. Food Science, 2014, 35(5): 43-47.
- [24] TRESPALACIOS Pilar, PLA Reyes. Simultaneous application of transglutaminase and high pressure to improve functional properties of chicken meat gels[J]. Food Chemistry, 2005, 100(1): 264-272.

(上接第 109 页)

- [4] 戴雅琳. 从符号学视域看非遗文创品牌包装的色彩研究[J]. 湖南包装, 2021, 36(3): 123-125.
DAI Ya-lin. On the color research of intangible cultural heritage brand packaging from the perspective of semiotics[J]. Hunan Packaging, 2021, 36(3): 123-125.
- [5] 杨硕, 刘卫东. “国潮”研究: 潮牌文化与中华文化融合下的服装设计新趋势[J]. 湖南包装, 2020, 35(2): 102-106.
YANG Shuo, LIU Wei-dong. The rise of “National fashion” from the perspective of fashion design[J]. Hunan Packaging, 2020, 35(2): 102-106.
- [6] 潘馥. 代际更迭引发的食品包装设计观念嬗变[J]. 食品与机械, 2021, 37(7): 102-106.
PAN Hu. Changes of perceptions on food packaging design caused by generational variation[J]. Food & Machinery, 2021, 37(7): 102-106.
- [7] 李孟贾, 霍楷. “国潮”风格视域下广告设计艺术审美研究[J]. 湖南包装, 2021, 36(3): 87-90.
LI Meng-jia, HUO Kai. Aesthetic research on advertising design art from the perspective of “National tide” style[J]. Hunan Packaging, 2021, 36(3): 87-90.